

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi kalsium klorida cangkang telur dan lama perendaman dalam keripik labu kuning, berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kekerasan, kerenyahan, dan organoleptik (tekstur).
2. Penggunaan konsentrasi kalsium klorida yang semakin tinggi menyebabkan penurunan kadar air dan kenaikan kadar lemak.
3. Pengaruh perbedaan lama perendaman dan konsentrasi kalsium klorida dapat dinilai oleh panelis melalui parameter kerenyahan, sedangkan parameter warna dan rasa tidak memberi perbedaan yang signifikan.
4. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas area terbesar *spider web* uji organoleptik dan pertimbangan syarat SNI adalah perlakuan keripik labu kuning dengan konsentrasi perendaman 1,5% dan lama perendaman 30 menit.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui umur simpan keripik ubi jalar dengan berbagai perlakuan kalsium klorida.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., A. Suhaeli F., Ita W., dan Agus S. 2011. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Simping (*Amusium pleuronectes*) Dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 14(1).
- Apriani, RN. 2009. Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Washington D.C: Association of Analytical Chemists.
- Aritonang, P. L. W. B., H. Dede Z. A., dan Ina S. N. 2013. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (*Curcubita moschata*). Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Badan Pusat Statistik Indonesia,. 2016. *Tabel Dinamis Subjek Hortikultura*. <https://www.bps.go.id/subject/55/hortikultura.html#subjekViewTab6>. (21 Oktober 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Keripik Nangka*. SNI 01-4269-1996.
- Baláž, M. 2014. *Eggshell Membrane Biomaterial as a Platform for Applications in Materials Science*. Slovakia: Slovak Academy of Science.
- Bata, F. S. 2018. Kajian Karakteristik Fisikokimia Kalsium Klorida Cangkang Telur Dengan Variasi Rasio Cangkang Telur:HCl. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Dhiyas, A. dan N. Rustanti. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi pada *Flakes* “Kumo”. *Journal of Nutrition College* 5(4).
- Gadiyaram, K.M. dan G. Kannan. 2004. Comparison of Textural Properties of Low-Fat Chevon, Beef, Pork, and Mixed-Meat Sausage. *South African Journal of Animal Science*. Vol 34(1):168-170.
- Gardjito, M. dan K. S. Theresia. 2006. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Curcubita maxima*) terhadap Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(2).
- Garnjanagoonchorn, W., dan A. Changpuak. 2007. Preparation and Partial Characterization of Eggshell Calcium Chloride. *International Journal of Food Properties*, 10, 497-503.
- Handoko, T. 2011. Pengaruh Jenis Daging, Jenis Tepung Beras, dan Rasio Dalam Formulasi dan Rheologi Adonan Pakan Anjing. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Hartati, S. 2015. Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (*Curcubita moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao. Skripsi, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhamadiyah Malang, Malang.
- Hendrasty, HK 2003. Tepung Labu Kuning. Yogyakarta: Kanisius
- Jati, I.R.A.P., M. Astuti, U. Santoso dan P. S. Nugraheni. 2008. In Vitro Antioxidant Capacity of Anthocyanins of Black Soybean Seed Coat In Human Low Density Lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*. Vol 112: 659-663.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kartikawati, D., D. Ilminingtyas, dan Nurtekto. 2017. Pengaruh Perendaman Larutan Kalsium Klorida Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan *French Fries* Labu Kuning (*Curcubita Moschata* Durch). *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang* 6(2).
- Koratkart, S. 2015. *Eukaryotic Plant Cell (With Diagram)*. <http://www.biologydiscussion.com/plant-physiology-2/eukaryotic-plant-cell-with-diagram/22694>. (24 Februari 2019)
- Meyer, L. H. 1976. *Polysaccharides in Food*. USA: Elsevier
- Pomeranz, Y. dan C. E. Meloan. 1971. *Food Analysis: Theory and Practice*. New York: The AVI Publishing Company Inc
- Putri, E. W. A. 2015. Perencanaan Strategi Pemasaran Produk *Egg Roll* Waluh Menjadi Produk Unggulan Di Cepu, Blora, Jawa Tengah. Skripsi, Fakultas Tekonologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.. Yogyakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W.S., D. A. Djaliasrin, dan D. Esti. 2007. *Validasi Penetapan Kadar Kalsium dalam Sediaan Tablet Multivitamin dengan Metode Spektrofotometri Ultra Violet Visible*. Pharmacy. Vol 05. Hal: 191-200.
- Rahmanto, G. D. 2006. Pengaruh Perendaman dalam CaCl_2 dan Lama *Blanching* terhadap Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola. Skripsi, Fakultas Tekonologi Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Raj, A.A.S., S. Rubila, R. Jayabalan, dan T.V. Ranganathan. 2012. *A Review on Pectin: Chemistry due to General Properties of Pectin and its Pharmaceutical Uses*. Open Access Scientific Reports. Vol 1, issue 12.

- Ratnawulan, N.R. 1996. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Larutan Kalsium serta Metode Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Kentang. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rosanna, Y. O., A. B. Ahza, dan D. Syah. 2015. Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 26(1): 72-79.
- Salt Lake Metals. 2019. *Solubility Products of Selected Compounds*. <https://saltlakemetals.com/solubilityproducts/> (24 Februari 2019)
- Sitous, J. P. P. A. G. 2009. Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam Ras Dalam Ransum Terhadap Performans Burung Puyuh (*Cortunix-cortunix japonica*) Umur 0-42 Hari. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Soedarya, A. P. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: CV. Pustaka Grafika.
- Vogel. 1979. *Textbook of Macro and Semimicro Qualitative Inorganic Analysis*. London: Longman Group Limited.
- Wibowo. 2006. Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola dengan Metode Pengolahan Sederhana. *Jurnal Akta Agronesia*
- Winarno, F.G. 1981. Kelapa Kopyor Beku Potensi Usaha Industri Keluarga. Jakarta: Famili Ananthakrishna.
- Winarno. 1995. Enzim Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Wirakusumah, E.S. 2011. Ilmu Ternak Unggas. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yunus, R., H. Syam., dan Jamaluddin. 2017. Pengaruh Presentase dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Vacuum Frying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol 3: S221-S233.